

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ІМЕНІ АНТОНА МАКАРЕНКА

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА. АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПЕРЕРОБКА
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ
ТЕХНОЛОГІЇ**

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ

01 Освіта/Педагогіка

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

015.37 Професійна освіта. Аграрне
виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та
харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО

ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ

(протокол № 10 від "27" 06 2024 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з

01 вересня 2024 р.

Директор Володимир КОШИНСЬКИЙ



ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 802 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року та наказу Міністерства освіти і науки України від 25.01.2022 р. № 58 «Про внесення змін до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/015-Prof.osvita-za.spetsializatsiyamy-58-25.01.2022.pdf>

Розроблено робочою групою циклових комісій психолого-педагогічних, профільно-орієнтованих та загально-інженерних дисциплін Київського професійно-педагогічного фахового коледжу імені Антона Макаренка у складі:

Голова робочої групи

Бойко К.Е. – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Члени робочої групи

Литвин Л.В. – спеціаліст другої категорії

Павловська М.Я. – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю чи частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Київського професійно-педагогічного фахового коледжу імені Антона Макаренка

1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка» спеціалізації «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти	Київський професійно-педагогічний фаховий коледж імені Антона Макаренка
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з професійної освіти «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»
Професійна кваліфікація	Майстер виробничого навчання
Кваліфікація у дипломі	<p>Освітньо-професійний ступінь Спеціальність</p> <p>фаховий молодший бакалавр 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»</p> <p>Спеціалізація</p> <p>«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»</p> <p>Освітньо-професійна програма</p> <p>«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»</p>
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	НРК України – 5 рівень, ЄРК– 5 рівень, РК-ЄПВО – короткий цикл
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

<p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахової передвищої освіти</p>	<p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС.</p> <p>На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки.</p> <p>Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.</p>
<p>Наявність акредитації</p>	<p>Сертифікат ДО № 002125 від 30 травня 2022 року, виданий Державною службою якості освіти України. Дата закінчення дії сертифіката про акредитацію 01.07.2026 р.</p>
<p>Термін дії освітньо-професійної програми</p>	<p>2 роки</p>
<p>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</p>	<p>Рівень освіти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта (із зазначенням спеціальностей); - фахова передвища освіта; - вища освіта.
<p>Мова(и) викладання</p>	<p>Українська</p>
<p>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</p>	<p>https://kppk.com.ua/program/opp01537m.pdf</p>
<p>2 – Мета освітньої програми</p>	
<p style="text-align: center;">Забезпечення умов для якісної підготовки здобувачів освітньо-</p>	

професійного ступеня фаховий молодший бакалавр у галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка» спеціальності 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» з проекцією на проблеми професійно-педагогічної освіти на основі опанування досягнень національної і європейської професійно-педагогічної думки та освітньої практики.

Розвиток у здобувачів освіти педагогіки аксіологічних орієнтацій, професійно-педагогічної, мовно-комунікативної, інформаційної компетентності, технологічних здатностей, критичного мислення, педагогічної майстерності, необхідних для професійної діяльності та комунікації, кар'єрного зростання у сфері професійно-педагогічної освіти.

3 - Характеристика освітньої програми

Предметна область

Об'єкти вивчення та діяльності: структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні та практичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт в галузі харчових технологій.

Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійно-практичної підготовки кваліфікованих робітників для підприємств, установ та організацій харчової галузі/сфери харчових технологій.

Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій. Теорії і методи, спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем у професійній освіті та виробничій діяльності переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Методи, методики та технології: методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; професійно-орієнтовані методики, методики професійного навчання; навчальні, виховні, розвивальні освітні технології для застосування на практиці.

Інструменти та обладнання: спеціалізоване програмне забезпечення для здійснення освітнього процесу; сучасне промислове, технологічне

	обладнання предметної галузі переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма має прикладну орієнтацію.</p> <p>Теоретичні знання з дисциплін та модулів програми отримують практичну реалізацію орієнтовану на участь здобувачів освіти у різних видах практик та проектній діяльності; гнучку організацію і швидку перебудову освітнього процесу; створення умов для професійної самореалізації, відповідальності за своє професійне майбутнє, формування потреби навчатися протягом усього життя.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Психолого-педагогічний, методичний та фаховий інструментарій дослідження освітніх явищ, процесів харчової галузі, методів переробки сільськогосподарської продукції. історичного досвіду, тенденцій, принципів, закономірностей, інноваційних технологій у сфері харчових технологій професійно-педагогічної освіти в Україні і зарубіжжі.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Заклади загальної середньої (профільної середньої), професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; підприємства, установи та організації галузі за спеціалізацією харчових технологій. Професії та професійні назви робіт визначаються згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08)), на фахову підготовку з яких можуть бути спрямовані освітньо-професійні програми за спеціальністю та спеціалізацією.</p> <p>Професії та професійні назви робіт у галузі освіти:</p> <p>232 Викладачі закладів фахової передвищої освіти, професійної (професійно-технічної) освіти та вчителі закладів загальної середньої освіти</p> <p>2320 Вчителі закладів загальної середньої освіти та спеціалізованої освіти</p> <p>2321 Викладачі закладів професійної (професійно-технічної) освіти</p> <p>2322 Викладач закладів фахової передвищої освіти</p> <p>2340 Вчитель закладів спеціальної освіти</p> <p>2359 Інші професіонали в в галузі освіти та навчання</p>

	3340 Майстер виробничого навчання
Академічні права випускників	Мають право продовжити навчання за початковим рівнем (короткі цикли) вищої освіти та/або першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі у сфері післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Методи та форми навчання групуються у відповідні інтегровані блоки: інтегроване бачення (методи емпатії, смислового, образного та смислового бачення); евристичне дослідження: (методи евристичних запитань, порівнянь, спостереження, аналізу фактів, емпіричного дослідження); конструювання: (методи конструювання понять, правил та теорій, гіпотез, мандрів у майбутнє); проектні методи навчання; прогнозування та аналіз: (методи виявлення та корекції помилок).</p> <p>Для активізації навчального процесу використовуються наступні засоби: проблемність, взаємоосвіта, проведення досліджень, індивідуалізація, саморегулювання; створення умов для нових та більш високих форм мотивації (прагнення до самоактуалізації своєї особистості).</p>
Оцінювання	<p>Усний або письмовий екзамен, диференційований залік, захист звітів практичної діяльності, презентації проектної роботи, комплексний екзамен.</p> <p>В закладі освіти застосовується система оцінювання досягнень здобувачів освіти за національною шкалою, 100-бальною шкалою та ЄКТС.</p> <p>Мінімальний прохідний бал за 100-бальною шкалою складає 60 балів, за національною – «задовільно».</p>
6 – Перелік компетентносте випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання (задачі) у професійній освіті або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі відповідно до спеціалізації та може характеризуватись певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях. (ІК)

Загальні компетентності	<p>ЗК1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності й досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК4 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК6 Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК7 Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>
Спеціальні компетентності	<p>СК1 Здатність застосовувати освітні теорії та методології в педагогічній діяльності.</p> <p>СК2 Здатність планувати й організовувати освітній процес у демократичному стилі; готовність педагогічно, психологічно й методично грамотно організовувати свою професійну діяльність.</p> <p>СК3 Здатність спостерігати, описувати, ідентифікувати, класифікувати психофізіологічні особливості здобувачів освіти і враховувати результати під час організації навчально-виробничої діяльності й виховної та корекційної роботи.</p> <p>СК4 Здатність створювати розвиваюче освітнє середовище, забезпечувати сприятливий морально-психологічний клімат навчально-виробничої діяльності та високий рівень культури її організації.</p> <p>СК5 Здатність застосовувати інноваційні педагогічні та цифрові технології, інформаційне та програмне забезпечення для вирішення професійних завдань відповідно до спеціалізації.</p> <p>СК6 Здатність здійснювати ділові комунікації в професійній сфері.</p> <p>СК7 Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи</p>

	<p>фундаментальних та прикладних наук відповідно до спеціалізації.</p> <p>СК8 Здатність експлуатувати виробниче устаткування та здійснювати технологічний процес відповідно до спеціалізації.</p> <p>СК9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у своїй предметній галузі відповідно до спеціалізації.</p> <p>СК10 Здатність здійснювати професійну діяльність відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>СК11 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>СК12 Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.</p> <p>СК13 Здатність організовувати освітній процес для осіб з особливими освітніми потребами.</p>
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	<p>РН1 Застосовувати нормативно-правові документи, міжнародні та національні стандарти і практики, галузеві стандарти професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</p> <p>РН2 Знати і розуміти цінності громадянського суспільства, його сталого розвитку, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>РН3 Вільно спілкуватися державною мовою, як усно, так і письмово, володіти культурою мовлення, логічно викладати думки фаховою державною та іноземною мовами.</p> <p>РН4 Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти відповідно до вимог охорони праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки.</p> <p>РН5 Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології для пошуку, обробки та аналізу інформації.</p> <p>РН6 Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для організації навчально-виробничої діяльності.</p> <p>РН7 Застосовувати сучасні дидактичні та методичні засади організації навчально-виробничої діяльності і обирати доцільні технології та методики в освітньому</p>

	<p>процесі.</p> <p>РН8 Добирати та застосовувати методики психолого-педагогічного діагностування здобувачів освіти, а також застосовувати отримані результати.</p> <p>РН9 Застосовувати мотиваційні заходи до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.</p> <p>РН10 Розробляти навчальну та складати обліково-звітну документацію до уроків виробничого навчання.</p> <p>РН11 Оцінювати стан сформованості професійної компетентності здобувачів освіти.</p> <p>РН12 Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>РН13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі (відповідно до спеціалізації), а також необхідне устаткування та інструменти.</p> <p>РН14 Самостійно виконувати трудові процеси на виробництві (відповідно до спеціалізації).</p> <p>РН15 Використовувати технічну термінологію відповідної галузі виробництва.</p> <p>РН16 Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у предметній галузі відповідно до спеціалізації.</p> <p>РН17 Дотримуватися стандартів професійної етики.</p> <p>РН18 Здійснювати освітній процес з використанням технологій дистанційного навчання.</p> <p>РН19 Аналізувати економічні показники та робити висновки щодо покращення результатів діяльності підприємств різних галузей господарювання (відповідно до спеціалізації).</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає рівню вимог щодо ліцензування спеціальності 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка» забезпечена стабільним колективом викладачів з великим педагогічним стажем та досвідом практичної роботи. Багаторічний досвід викладацької роботи дає можливість постійно удосконалювати зміст навчання відповідно до сучасних вимог з урахуванням нормативних документів, що відображено в індивідуальних планах роботи викладачів.</p>

	<p>В установлені терміни проводиться атестація викладачів згідно з «Типовим положенням про атестацію педагогічних працівників», затвердженого наказом МОН України 06.10.2010 р., № 930. Не атестованих та умовно атестованих викладачів немає.</p> <p>При проведенні атестації педагогічних працівників, в першу чергу, звертається увага на якість проведення занять, наявність програмно-методичного забезпечення дисциплін, результати підвищення кваліфікації, наукова та пошукова діяльність, активність у суспільному житті колективу, ефективність процесу виховання здобувачів освіти. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників відбувається також шляхом участі у семінарах, тренінгах, участі у міжнародних проектах «Децентралізація управління професійним навчанням в Україні», «Навички для працевлаштування» та навчанням на курсах підвищення кваліфікації.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Київський професійно-педагогічний фаховий коледж імені Антона Макаренка розташований у шестиповерховій будівлі загальною площею 13714,2 кв. м.</p> <p>Навчально-матеріальна база коледжу відповідає вимогам навчального плану спеціальності 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».</p> <p>Теоретична та практична підготовка фахівців спеціальності 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології», здійснюється у навчальних приміщеннях, де діють 19 кабінетів, в тому числі 1 лабораторій, 1 майстерні, 2 комп'ютерних кабінети. Всі навчальні приміщення задовольняють санітарно-гігієнічним вимогам, обладнання знаходиться у належному стані.</p> <p>Електронне оснащення та програмне забезпечення освітнього процесу, інформаційно-технічні засоби навчання; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання та програмне забезпечення предметної галузі відповідно до спеціалізації.</p> <p>Освітній процес має достатній рівень забезпечення технічними засобами навчання. Кабінети і лабораторії забезпечені необхідним устаткуванням, в тому числі 7 мультимедійних проекторів (що складає 37%), наочними посібниками та літературою.</p>

	<p>Реалізуються заходи щодо удосконалення організації змішаного та дистанційного навчання здобувачів освіти, в тому числі через постійний моніторинг, оновлення курсів дисциплін, використання Google Classroom для здобувачів освіти.</p> <p>Крім навчальних приміщень в корпусі розміщено кабінети адміністрації, бібліотека, читальна зала на 160 посадкових місць, спортивна зала, актова зала на 300 місць, їдальня на 250 місць, медичний пункт.</p> <p>Коледж має на своєму балансі один гуртожиток для проживання іногородніх студентів. Житлова площа гуртожитку 5640кв.м на 272 місця, що на 100% забезпечує необхідні потреби.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється відповідно до положення про академічну мобільність

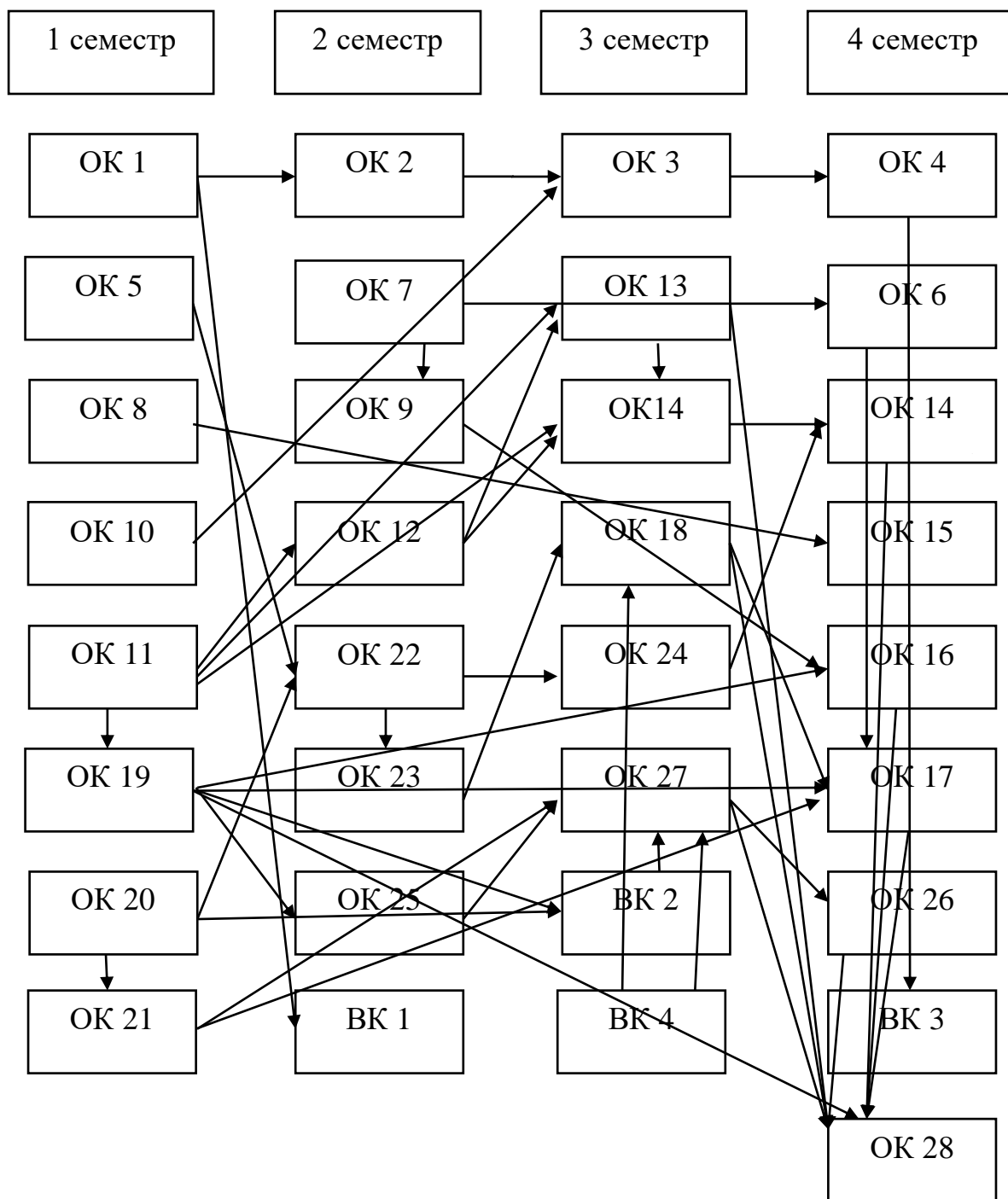
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти			
За освітньо-професійною програмою			
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	3	Екзамен
ОК 2	Культурологія	3	Диференційований залік
ОК 3	Філософія	3	Екзамен
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 5	Іноземна мова(за професійним спрямуванням)	3	Диференційований залік
ОК 6	БЖД (основи охорони праці)	3	Диференційований залік
ОК 7	Основи правознавства	3	Диференційований залік
ОК 8	Економічна теорія	3	Диференційований залік
ОК 9	Екологія	3	Диференційований залік
ОК 10	Соціологія	3	Диференційований залік
	Разом	30	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 11	Психологія	4	Екзамен
ОК 12	Педагогіка	5	Екзамен
ОК 13	Організація та методика виховної роботи	3	Екзамен
ОК 14	Організація та методика професійного навчання	5	Екзамен
ОК 15	Економіка і організація виробництва	3	Екзамен
ОК 16	Метрологія стандартизація та контроль якості харчової продукції	3	Екзамен
ОК 17	Процеси та апарати харчового виробництва	3	Диференційований залік
ОК 18	Харчові технології	3	Екзамен
ОК 19	Організація виробництва та обслуговування	3	Диференційований залік

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	
1	2	3	4	
ОК 20	Вища математика	3	Екзамен	
ОК 21	Фізика. Електротехніка	4	Екзамен	
ОК 22	Основи цифрових технологій	4	Екзамен	
ОК 23	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	Екзамен	
ОК 24	Технічні засоби навчання та методи їх використання	3	Диференційованний залік	
	Разом	49		
Практична підготовка				
ОК 25	Виробнича практика	6	Диференційованний залік	
ОК 26	Педагогічна практика	15	Диференційованний залік	
ОК 27	Технологічна практика	6	Диференційованний залік	
	Разом	27		
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти				
ОК 28	Кваліфікаційний іспит	2		
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		108		
Вибіркові освітні компоненти				
ВК 1	1.1	Основи національного спротиву	2	Диференційованний залік
	1.2	Перша до медична допомога	2	Диференційованний залік
ВК 2	2.1	Техніка обчислень	3	Диференційованний залік
	2.2	Облік, калькуляція та звітність	3	Диференційованний залік
ВК 3	3.1	Етика. Естетика	4	Диференційованний залік
	3.2	Етика ділового спілкування	4	Диференційованний залік
ВК 4	4.1	Органічна, неорганічна та біохімія	3	Диференційованний залік
	4.2	Загальна хімія	3	Диференційованний залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		12		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120		

2.2 Структурно-логічна схема ОПШ



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Випускна атестація здобувачів освіти спеціальності 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту (іспитів) з:

- психолого-педагогічної підготовки (психологія, педагогіка, організація та методика виховної роботи, організація та методика професійного навчання)
- професійної підготовки (процеси та апарати харчового виробництва, харчові технології, організація виробництва та обслуговування, метрологія стандартизація та контроль якості харчової продукції, БЖД (основи охорони праці))

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У Фаховому коледжі функціонує система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

<p>1) Визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх зацікавлених сторін.</p>	<p>Фахова передвища освіта в транспортній галузі здійснюється шляхом підготовки компетентного фахівця, здатного вирішувати завдання, пов'язані з діагностикою, розборкою, ремонтом та обслуговуванням транспортних засобів.</p> <p>Ця освітньо-професійна програма передбачає: випускник зможе глибоко вивчити професійні аспекти харчових технологій, організації виробництва і обслуговування та отримати практичний досвід їх використання. Програма розроблена з орієнтацією на практичну реалізацію компетентностей, що дозволить успішно застосовувати свої знання в даній сфері. Відповідно до Статуту Фахового коледжу, акцент програми здійснюється на формуванні базових знань, умінь та компетентностей щодо володіння сучасним інструментарієм харчових технологій, відповідає місії Фахового коледжу – надання якісної та доступної освіти для реалізації</p>
--	--

	<p>здібностей здобувачів освіти для успішного життя за допомогою студентоорієнтованого навчання та впровадження інноваційних освітніх технологій.</p> <p>Розроблені та діють:</p> <p>Статут Фахового коледжу https://kppk.com.ua/info/Statyt.pdf,</p> <p>Положення про організацію освітнього процесу Фахового коледжу https://kppk.com.ua/polozhenya/osvitniyproc.pdf.</p>
<p>2) Визначення й послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій.</p>	<p>Порядок розробки, експертизи, затвердження і внесення змін в освітньо-професійну програму регулюється Положенням про систему забезпечення якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості). https://kppk.com.ua/polozhenya/sysyakoct.pdf</p>
<p>3) Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти й суспільства, включаючи опитування здобувачів</p>	<p>Порядок моніторингу, перегляду та оновлення освітньо-професійних програм відбувається відповідно до п.4 Положення про освітньо-професійну програму підготовки здобувачів фахової передвищої та вищої освіти у Київському професійно-педагогічному фаховому коледжу імені Антона Макаренка https://kppk.com.ua/polozhenya/OPP.pdf.</p> <p>Перегляд, моніторинг, та оцінювання якості освітньої діяльності здійснюється шляхом участі стейкхолдерів в засіданнях циклової комісії.</p> <p>Також застосовується метод анкетного опитування, експертного оцінювання</p>

фахової передвищої освіти.	актуальності змісту освітніх (освітньо-професійних) програм, аналізу результатів досягнутих результатів здобувачами освіти, аналізу відгуків роботодавців, аналізу рівня працевлаштування тощо.
4) Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо).	<p>Правила прийому на навчання https://kppk.com.ua/prc/pravilaFPO.pdf,</p> <p>Положення про організацію освітнього процесу у Фаховому коледжі https://kppk.com.ua/polozhenya/osvitniyproc.pdf;</p> <p>Положення про систему забезпечення якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) Київського професійно-педагогічного фахового коледжу імені Антона Макаренка https://kppk.com.ua/polozhenya/sysyakocst.pdf;</p> <p>Положення про забезпечення академічної доброчесності у Київському професійно-педагогічному фаховому коледжі імені Антона Макаренка https://kppk.com.ua/polozhenya/acaddobro.pdf;</p> <p>Положення про самостійну роботу студентів Фахового коледжу https://kppk.com.ua/polozhenya/samoswork.pdf;</p> <p>Положення про порядок відрахування, переривання навчання, переведення, поновлення та надання академічної відпустки здобувачам вищої та фахової передвищої освіти https://kppk.com.ua/polozhenya/vidrakh.pdf;</p> <p>Положення про порядок створення та організації роботи Екзаменаційної комісії https://kppk.com.ua/polozhenya/EK.pdf;</p> <p>Положення про стипендіальну комісію https://kppk.com.ua/polozhenya/stipenkom.pdf ;</p> <p>Положення про стипендіальне забезпечення, виплати матеріальної допомоги та заохочень студентам, учням https://kppk.com.ua/polozhenya/polozh2020.pdf;</p> <p>Положення використання форм дистанційного</p>

	<p>навчання у Київському професійно-педагогічному фаховому коледжі імені Антона Макаренка</p> <p>https://kppk.com.ua/polozhenya/DistanceEducation.pdf</p>
<p>5) Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється в рамках освітнього процесу.</p>	<p>Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» здійснюється за 100-бальною системою оцінювання через такі види контролю з накопиченням отриманих балів: поточний, контрольний, проміжний (захист лабораторних, практичних, самостійних робіт), підсумковий (письмові екзамени, залікові роботи, захисти звітів з практик та курсових робіт), самоконтроль, кваліфікаційний атестаційний іспит.</p> <p>Поточний контроль знань проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу) або в письмовій формі.</p> <p>Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій або усній формі з можливою подальшою усною співбесідою.</p> <p>За результатами підсумкового контролю посеместрово здійснюється рейтингове оцінювання здобувачів освіти Фахового коледжу та результати висвітлюються на офіційному веб-сайті коледжу https://kppk.com.ua/_sreting.html.</p> <p>Рейтингове оцінювання науково-педагогічних і педагогічних працівників Фахового коледжу здійснюється щорічно та результати висвітлюються на офіційному веб-сайті Фахового коледжу https://kppk.com.ua/_tr2022.html</p>
<p>6) Визначення та</p>	<p>Кадрове забезпечення відповідає рівню вимог</p>

<p>послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу.</p>	<p>щодо ліцензування спеціальності. Спеціальність 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» галузі знань 01 Освіта/Педагогіка забезпечена стабільним колективом викладачів з великим педагогічним стажем та досвідом практичної роботи. Всі викладачі Фахового коледжу мають вищу освіту рівня магістр. Підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників відбувається шляхом участі у семінарах, тренінгах, вебінарах, участі у міжнародних проектах та навчанням на курсах підвищення кваліфікації. В установлені терміни проводиться атестація викладачів згідно з «Порядком підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників», затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 09.09.2022 р., № 805. Прийняття на роботу здійснюється на конкурсних засадах шляхом проведення оголошеного публічного конкурсу вакансії.</p>
<p>7) Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою.</p>	<p>Київський професійно-педагогічний фаховий коледж імені Антона Макаренка розташований у шестиповерховій будівлі загальною площею 13714,2 кв. м. Навчально-матеріальна база Фахового коледжу відповідає вимогам навчального плану спеціальності. Теоретична та практична підготовка фахівців спеціальності 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» галузі знань 01 Освіта/Педагогіка здійснюється у навчальних приміщеннях у відповідності з ліцензійними умовами. Електронне оснащення та програмне забезпечення освітнього процесу, інформаційно-технічні засоби навчання; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання та</p>

	<p>програмне забезпечення предметної галузі відповідно до спеціалізації. Навчальний процес має достатній рівень забезпечення технічними засобами навчання. Кабінети і лабораторії забезпечені необхідним устаткуванням, наочними посібниками та літературою. Крім навчальних приміщень в корпусі розміщено кабінети адміністрації, бібліотека, читальна зала на 160 посадкових місць, спортивна зала, актовна зала на 300 місць, їдальня на 250 місць, медичний пункт, майстерні. Фаховий коледж має на своєму балансі один гуртожиток для проживання іногородніх студентів. Житлова площа гуртожитку 5640,4 кв. м. на 272 місця, що на 100% забезпечує необхідні потреби. Реалізуються заходи щодо удосконалення організації дистанційного навчання здобувачів освіти, в тому числі через постійний моніторинг, актуалізацію курсів дисциплін в корпоративному хмарному середовищі Google Workspace for Education для ефективної комунікації учасників освітнього процесу.</p>
<p>8) Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу.</p>	<p>Освітній процес здійснюється за наявності освітньо-професійної програми, навчального плану, 100% наявністю навчально-методичних комплексів з кожної дисципліни в які входять навчальні програми, робочі навчальні програми, плани семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт методичних вказівок і тематичних контрольних, курсових робіт (проектів), пакетів комплексних контрольних робіт, програми всіх видів практик, методичні вказівки щодо проведення державної атестації, критерії оцінювання.</p> <p>При розробці навчальних матеріалів з дисциплін враховуються пізнавальні потреби, інтереси здобувачів освіти та вимоги роботодавців. В навчальному закладі створена постійно діюча навчально-методична рада Фахового коледжу,</p>

	<p>діяльність якої направлена на методичне забезпечення практичних робіт, самостійної роботи здобувачів освіти, розробку і застосування прикладних і комп'ютерних програм підготовки фахівців, включаючи інноваційні розробки.</p> <p>При бібліотеці функціонує читальна зала на 160 місць. Загальний фонд бібліотеки Київського професійно-педагогічного фахового коледжу імені Антона Макаренка складає 66 066 томів.</p>
<p>9) Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій.</p>	<p>Інформація про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти оприлюднюється на офіційному вебсайті Фахового коледжу.</p>
<p>10) Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності.</p>	<p>Курсові та наукові роботи здобувачів фахової передвищої освіти, наукові роботи науково-педагогічних працівників перевіряються на предмет академічного плагіату. Основні процедури регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу https://kppk.com.ua/polozhenya/osvitniyproc.pdf, Положенням про забезпечення академічної доброчесності https://kppk.com.ua/polozhenya/acaddobro.pdf</p>
<p>11) Періодичне</p>	<p>Не акредитована</p>

<p>проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.</p>	
<p>12) Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.</p>	<p>Здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавців один раз на рік та/або за необхідності залучаються до обговорення процедур і заходів забезпечення якості освіти на засіданнях циклової комісії, профільно-орієнтованих та загально-інженерних дисциплін.</p>
<p>13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі.</p>	<p>Основні підходи, методи та технології, які використовуються у даній програмі: студентоцентроване навчання, проблемноорієнтоване навчання, самонавчання, навчання на основі досліджень тощо.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійної роботи тощо. Освітньо-професійна програма передбачає глибоку професійну та практичну реалізацію набутих компетентностей у транспортній сфері діяльності.</p> <p>У Фаховому коледжі значна увага приділяється підвищенню якості самостійної роботи студентів та роботі Студентського наукового товариства, що сприяє розвитку особистих здібностей, підвищенню якості знань, закладає фундамент до самоосвіти, що має важливе значення у їх майбутній професійній діяльності.</p>

<p>14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.</p>	<p>Діючу інституційну систему внутрішнього забезпечення якості відображено у Положенні про організацію освітнього процесу https://kppk.com.ua/polozhenya/osvitniyproc.pdf.</p> <p>Визнання результатів навчання, здобутих у неформальній чи інформальній освіті здійснюється відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті https://kppk.com.ua/polozhenya/informaled.pdf.</p>
--	--

5. Вимоги професійних стандартів

<p>Повна назва Професійного стандарту, його реквізити та (або) посилання на документ</p>	<p>Наказ Міністерства економіки України від 17 серпня 2021 р. № 430-21 «Про затвердження професійного стандарту «Майстер виробничого навчання» https://register.nqa.gov.ua/uploads/0/346-430_majster_virobnicogo_navcanna.pdf</p>
<p>Особливості Стандарту фахової передвищої освіти, пов'язані з наявністю певного професійного Стандарту</p>	<p>Присвоєння професійної кваліфікації майстра виробничого навчання відповідно до п.1.11 Професійного стандарту можливе лише за наявності документа про професійну (професійно-технічну освіту).</p>

**6. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4		
ІК	+	+		+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК1	+	+	+	+			+	+		+	+		+		+											+		+	+					
ЗК2	+	+	+	+			+			+									+			+		+		+	+	+	+		+			
ЗК3	+			+		+			+			+	+	+							+		+			+	+	+	+	+		+		
ЗК4				+	+	+			+												+	+	+			+	+	+						
ЗК5				+							+	+	+	+		+	+	+	+			+				+	+	+	+		+		+	
ЗК6					+																	+							+					
ЗК7				+	+		+	+			+	+		+	+	+	+	+			+				+	+	+		+					
ЗК8				+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+		+	
СК1										+		+	+	+												+	+		+			+		
СК2	+	+		+						+	+	+	+	+												+	+		+					
СК3											+	+	+	+												+	+		+			+		
СК4	+	+									+	+	+	+												+	+		+					
СК5				+		+			+					+		+	+	+				+	+	+		+	+	+	+					
СК6				+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+					+		+	+	+	+						
СК7						+		+	+				+		+	+	+	+			+	+	+					+	+		+		+	
СК8																+	+	+										+	+					
СК9						+			+							+	+	+				+	+	+				+	+		+		+	
СК10						+	+		+				+			+	+	+	+			+		+		+	+	+		+		+		+
СК11																+	+	+				+						+	+					
СК12				+				+							+												+	+	+					

**7. Матриця відповідності результатів навчання (РН)
компонентам освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4		
РН1	+	+	+			+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		
РН2	+	+	+	+			+			+	+		+													+		+	+					
РН3	+	+	+	+	+					+				+		+	+	+		+		+				+	+	+	+	+	+	+		
РН4							+						+			+	+	+	+			+				+	+	+	+		+			
РН5				+	+	+			+				+	+							+	+	+			+	+	+		+				
РН6		+	+					+		+	+	+	+	+	+					+		+			+	+	+		+					
РН7												+	+	+											+	+	+		+					
РН8											+	+	+	+												+	+		+					
РН9								+			+	+	+	+	+										+	+	+		+					
РН10				+								+		+												+	+		+					
РН11														+												+	+		+					
РН12																+	+	+				+					+		+					
РН13																+	+	+				+					+		+					
РН14																+	+	+									+		+					
РН15				+	+	+										+	+	+	+			+	+				+			+			+	
РН16								+							+	+	+	+	+		+	+					+		+					
РН17		+	+	+						+						+	+	+				+					+	+		+			+	
РН18				+								+		+								+				+	+		+					
РН19		+	+					+		+					+				+			+					+		+					

Примітки: ОК 1 – обов'язковий компонент ОПП (визначено у переліку освітніх компонентів розділу 2).

РН 1 – результат навчання (визначений у розділі 7)

+ позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом.

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																				
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності												
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13
PH1	+	+	+		+	+			+						+			+	+		+
PH2	+	+	+							+											
PH3		+	+		+	+	+							+							
PH4					+		+			+	+	+		+				+	+	+	+
PH5				+	+	+		+					+		+					+	
PH6		+			+				+	+		+							+	+	+
PH7				+	+			+	+	+	+	+		+					+		+
PH8				+						+	+	+		+					+		
PH9								+		+	+	+							+	+	+
PH10			+	+	+			+		+				+					+		
PH11											+								+		
PH12					+										+	+	+		+		
PH13				+	+								+		+	+			+		
PH14					+			+							+	+	+	+	+		
PH15			+		+	+								+			+			+	
PH16				+	+										+		+		+		
PH17		+						+		+	+	+		+						+	+
PH18				+				+		+			+						+		
PH19	+	+			+													+	+		

Примітки: PH 1 – результат навчання (визначений у розділі 7).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

+ позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями.